REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LE BLACK-ROT (1)

Ses ravages. — Organisation de la défense. — Les Congrès de Bordeaux. Les résultats. — Une victoire de plus au bilan de la viticulture

Telles sont les opinions qu'on venait d'émettre à Agen lorsque le 2e Congrès de Bordeaux organisé par la Société d'Agriculture s'ouvrit le 7 décembre, toujours sous la présidence de M. Piou. Il avait à ses côtés les membres du Conseil d'administration de la Société d'Agriculture, MM. Régis, Richier, Mortier, Duron. Damier, Maxwell, Bacon de Lavergne, Beynac, R. Johnson, Rozier, de Sonneville, Vene et Lafon.

Tous les corps élus de la Gironde avaient tenu à se faire représenter et l'on comptait presque toutes les notabilités de l'agriculture et de la viticulture française.

M. Piou déclare le Congrès ouvert et donne la parole à M. Vassillière, professeur départemental de la Gironde, pour la lecture du rapport général de la Commission interdépartementale du Black-Rot. Cette commission avait comme nous l'avons dit mission de provoquer des essais au cours de la campagne écoulée, de visiter et de rendre compte de ses investigations à l'assemblée actuelle.

Nous retrouvons dans la *Revue de Viticulture* du 14 novembre 1896 le compte rendu fait par M. Foex de la visite entreprise le 24 août avec M. Viala et un de ses élèves à travers les vignobles du Lot-et-Garonne, du Gers et des Landes, sous la conduite de M. Lavergne, le zélé rapporteur de tous ces congrès en même temps que l'infatigable expérimentateur des traitements contre le Black-Rot et l'organisateur de champs d'expérience. Les conclusions de M. Foex sont à peu près les mêmes que celles de la Commission interdépartementale.

Voici les conclusions de M. Foex :

1° Les sels de cuivre ont une efficacité réelle comme moyen de préservation contre le Black-Rot ;

(1) Voir *Revue*, numéros 1905 et 1906, pages 5 et 21.

2° Les sels de nickel, les chromates, les permanganates, les préparations renfermant du goudron, de la houille, du charbon, etc., sont très inférieurs aux précédentes matières, comme moyens de défense.

3° Parmi les préparations cupriques employées jusqu'ici, c'est la bouillie bordelaise à 2 et 3 % qui paraît donner les meilleurs résultats contre le Black-Rot. La bouillie de carbonate de soude semble diminuer en quelque mesure la récolte et peut-être la végétation, le verdet qui conserve dans le sud-ouest sa supériorité d'action contre le Mildew, se classe après la bouillie bordelaise ; enfin, le sulfate de cuivre en dissolution vient au dernier rang parmi les matières pouvant fournir du cuivre, à cause, vraisemblablement de sa très grande solubilité, grâce à laquelle il est promptement délayé.

4° L'enlèvement des feuilles atteintes par le Black-Rot, l'incinération ou tout au moins le transport loin des vignobles des sarments provenant de la taille paraissent à conseiller. Le ramassage des raisins desséchés et tombés sur le sol semble être impraticable et serait probablement de peu d'effet ;

5° Les poudrages beaucoup conseillés ces dernières années semblent de peu d'importance. Les applications bien faites de bouillie bordelaise suffiront et sont préférables ;

6° Les traitements dans les foyers intenses doivent parfois au début être donnés en grand nombre (jusqu'à huit), mais au fur et à mesure que les années se succèdent, on peut en réduire le nombre jusqu'à 3, tout en obtenant des effets plus parfaits qu'au début.

M. Foex a conclu qu'avec des traitements coûteux, beaucoup de vignes de l'Armagnac qui n'ont pas des rendements suffisants par suite du manque de soin ne pourraient être conservées ; mais par les soins, les rendements peuvent être largement augmentés. La vigne est une plante coûteuse, qui ne rend beaucoup qu'à ceux qui lui donnent beaucoup. C'est ce que nous savions déjà. Nous l'avons appris bien mieux depuis, car nous sommes bien loin du jour où dans l'Armagnas, on ne sulfatait pas, on ne soufrait pas, on ne palissait pas, on labourait à peine, et cependant avec le produit d'un sarment planté en terre sans défoncement, on récoltait un produit rémunérateur. Que des temps sont changés !

Voici les conclusions de la Commission interdépartementale :

1° En dehors des conditions exceptionnelles de vignes affaiblies par l'âge, les maladies parasitaires antérieures ou l'inculture prolongée, la défense contre le Black-Rot est économiquement passible dans une année où les conditions climatologiques sont analogues à celles de 1896 et pour les vignobles dont le produit argent est assez élevé.

Avec des traitements continus pendant plusieurs années, la défense devient annuellement plus facile et plus économique.

2° Jusqu'à nouvel ordre, les préparations cupriques et parmi elles, la bouillie bordelaise et la bouillie bourguignonne, le verdet sont les plus efficaces.

3° Les doses massives de sulfate de cuivre dans la préparation des bouillies sont sans objet; une proportion de ce sel de 2 à 3 % est toujours suffisante.

4° La proportion de base, chaux ou soude correspondante, doit être suffisante pour obtenir une liqueur sensiblement neutre et très légèrement acide.

5° L'adjonction de poudres à dominante de soufre, de chaux, et plus spécialement de cuivre, sans avoir paru indispensable, semble généralement utile.

6° Les conditions essentielles au succès de ces moyens de défense sont :

a) La disposition des vignes en ligne, sur fil de fer de préférence, le maintien du sol, en état de propreté, d'aération et d'assainissement.

b) Une application minutieuse très soignée suffisamment abondante des traitements liquides, qui permette d'atteindre chaque fois, autant que possible, la totalité des organes de la plante ;

c) Un nombre de traitements suffisant pour ne pas laisser l'arbuste sans protection pendant toute la durée de sa végétation active, ce nombre ne descendant pas sans danger au-dessous de cinq répartis ainsi : :

1° Quand les pousses ont de 5 à 10 centimètres de long ;

2° Quinze à vingt jours après le premier traitement ;

3° A la fin de la floraison ;

4° Environ quinze jours après la floraison ;

5° Dix à quinze jours au plus avant la véraison.

Un sixième traitement vers le 10 août est un complémentaire qui peut avoir son utilité dans les terres humides ou en cas de grande invasion tardive ;

7° L'enlèvement de feuilles tachées de la première invasion dès leur apparition en mai, donne de bons résultats.

8° Le séjour en place d'une année à l'autre, des organes secs quelconques de la vigne, est une cause grave de contamination ultérieure de l'arbuste ;

9° Conjointement avec les recherches de laboratoires, des observations scientifiques et pratiques doivent être poursuivies avec la plus scrupuleuse attention, sur le terrain même, dès avant le départ de la végétation et jusqu'aux vendanges ; dans les centres les plus importants de Black-Rot et particulièrement : dans les environs de Nogaro (Gers), de Cognac (Charente), de Sainte-Radegonde (Gironde) ; d'Aubin (Aveyron), de Carbonne (Haute-Garonne).

Le Congrès émet le vœu que l'Administration supérieure de l'Agriculture veuille bien pourvoir à la rétribution du personnel qu'elle mettra à la tête de ces centres d'observations scientifiques et pratiques, et contribuer également aux dépenses de la Commmission.

Ces conclusions qui tout en étant plus étendues que celle de M. Foex ne diffèrent nullement dans leurs grandes lignes, et après trente ans restent frappantes par le degré de précision auquel on avait abouti à la fin du Congrès de Bordeaux. Elles avaient été adoptées après la visite de nombreuses propriétés. Et M. Marraud, à Borie, près Agen en avait perdu en 1895 la totalité de la récolte. Cette perte n'avait plus été en 1896 que de 1/10 après cinq traitements à la bouillie.

Chez M. Carpentier près Aiguillon, la récolte avait été bien conservée même avec un nombre réduit de traitements ; mais depuis 1888, le vignoble avait été toujours traité.

Chez M. Vidrins, à Lanagran, commune de Lasserre, où avec cinq traitements on ne pouvait évaluer la perte de la récolte qu'à 1/10.

Chez M. Dudrot, à Cap-le-Bosc, près Mercrobeau où avec six traitements il avait obtenu des résultats bien supérieurs aux rangs témoins. Dans cette dernière propriété, un nouveau produit ; on avait remarqué un produit l'almuratite de cuivre, qui avec des doses plus réduites de cuivre, avait paru intéressant.

Soit eau 100 litres ;

Sulfate de cuivre : 0 k. 300 gr. ;

Albumine sèche : 0 h. 150 grammes.

Chez M. Rozier, au Lion-d'Or d'Anzac, commune de Lannes où avait été établi le champ d'expériences de M. Lavergne, pour le compte du ministre de l'Agriculture. En 1896, chez M. Rozier, la récolte avait été anéantie. En 1896, avec 4 traitements et 1 poudrage, la perte n'avait plus été que d'un tiers de la récolte.

Chez M. Laroze, à Boguey, commune de Lannes où les résultats furent nettement en faveur des traitements cupriques.

(Cinq traitements liquides et cinq poudrages) :

Chez M. Maurosy, près Gendrin ;

Chez M. Larnaude, à Hourton, commune de Castelnau-d'Anzon ;

Chez M. Dubuc, à Castelnau-d'Anzon ;

Chez M. Peyribère ;

Chez M. Bidout, à Cazaubon.

où chez tous ces Messieurs, les traitements cupriques s'étaient franchement affirmés efficaces.

Le Congrès de Bordeaux s'était terminé comme tout Congrès bien ordonné, par un banquet et au milieu, des bons vins de la Gironde, des Médoc, Saint-Emilion, Sauternes, avaient pétillé avec le champagne, les toasts et les paroles d'espoir.

M. Piou avait pris la parole et en termes d'une haute éloquence, avait fait l'apologie de cette science qui « ne fait pas toujours banqueroute ». Il avait bu aux délégués du Gouvernement de la République qui par la création d'une Commission supérieure du Black-Rot n'avait pas opéré une main-mise sur l'œuvre de la Société qu'il préside. Il avait bu enfin à M. Monis qui s'était fait au Sénat l'un des plus fermes champions des intérêts viticoles.

M. Monis avait répondu en se félicitant après avoir assisté aux importants travaux du Congrès de se retrouver encore parmi ces viticulteurs militants de la Gironde à côté de ces hôtes savants et chercheurs qui ne cessent d'éclairer leur route dans cette âpre lutte pour l'existence.

(*A suivre.*)

A. Rozier,

Président honoraire de la Société d'Agriculture de la Gironde.

MYCOLITHES (1)

Caractères extérieurs. — Elle a été observée depuis longtemps par les plus anciens viticulteurs de la Palestine, où elle est connue d'eux sous le nom imprécis de « Champignon de la vigne », à cause des formations particulières sur lesquelles nous reviendrons et qui surgissent au printemps à la surface du sol (sclérotes).

Beaucoup d'agronomes palestiniens confondent Phthiriose et Mycolithes, parce que leurs effets paraissent assez semblables sur les organes extérieurs de la vigne.

Des vagues renseignements que nous avons pu recueillir dans les cas où cette confusion ne s'est pas produite, il reste l'impression que la maladie des mycolithes est moins grave et d'évolution beaucoup moins rapide que celle de la Phthiriose ; celle-ci est une vraie maladie parasitaire, à cause de la piqûre de la Cochenille sur les racines et du dégorgement énorme de sève qu'elle provoque autour des racines. Aux dépens de cette sève se développe le mycélium du *Bornetina Corium* ; celui-ci vient compléter l'action parasitaire de la Cochenille en

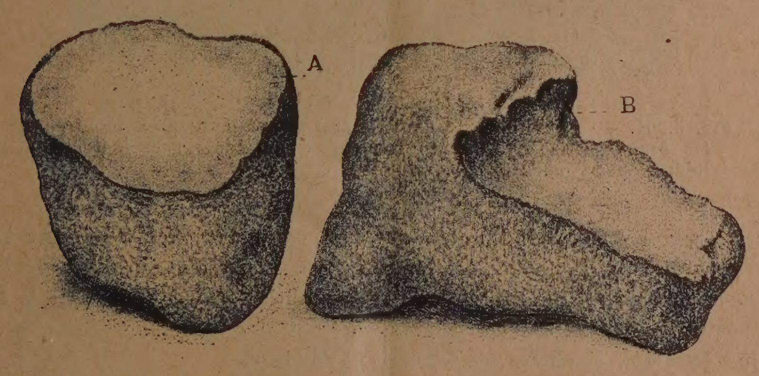


Fig. 5.600. — Deux mycolithes A et B sectionnés pour montrer l'aspect intérieur blanc-grisâtre, dû à l'agglomération des **grains** de **sable** par le **mycélium** du ***Lythomices nidulans*. — Réduction** de moitié.

calfeutrant les racines et en les asphyxiant. Les mycolithes, de leur côté, forment bien aussi un revêtement autour du système radiculaire, et l'asphyxient en terain sec, mais le *Lithomyces*, ne pénètre jamais les tissus, qui ne sont, en aucun cas, lésés directement par lui. La plante meurt, dans ces conditions, par asphyxie très lente.

Les ceps atteints par la maladie des Mycolithes, se rabougrissent d'abord. Les feuilles s'amenuisent et se déforment, elles perdent leur belle couleur verte, jaunissent de bonne heure et tombent prématurément. Leur état de dépression

(1) Voir *Revue*, n° 1906, page 25.

peut persister plusieurs années suivant qu'une plus ou moins grande partie du système radiculaire est emprisonné par les mycolithes. Il faut toujours un certain nombre d'années pour que la mort s'ensuive. Mais dès que l'action des mycolithes intervient, la coulure se produit, parfois le dessèchement total des fleurs ; en tous cas les raisins n'arrivent qu'à une imparfaite maturation.

M. Khazanoff nous signale que la maladie se propage d'un cep à l'autre, formant des traînées irrégulières dans les parcelles et qui deviennent de véritables taches, mais taches à développement rarement centrifuge.

Les viticulteurs palestiniens constatent la présence de la maladie surtout en hiver et au printemps, parce que les sclérotes surgissent hors du sol à ces épo-

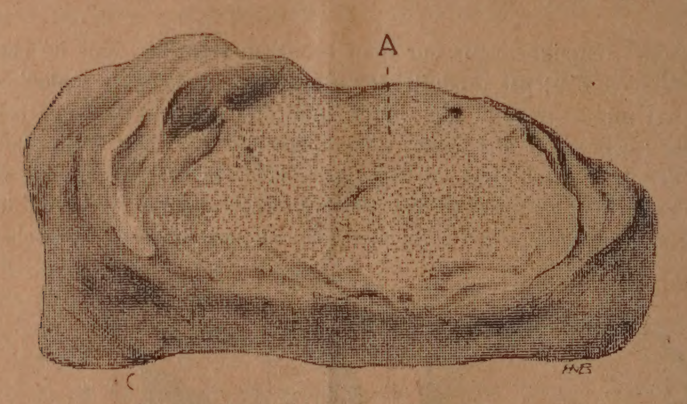


Fig. 5.601. — **Mycolithe rasé dans sa partie supérieure pour montrer (A) les granulations mycéliennes condensées du *Lythomices nidulans*. — Réduction de moitié.**

ques et que les façons culturales, que l'on reprend au printemps par les labours, permettent d'observer ces bizarres formes sclérotiques, qui disparaissent toujours au moment des pluies. Mais les mycolithes peuvent être trouvés à toute époque, surtout auprès des ceps qui présentent un rabougrissement plus ou moins accentué, si on les cherche en profondeur.

Climat. — Dans leur mémoire sur la Phthiriose, MM. L. Mangin et P. Viala ont donné des précisions sur le climat si particulier de la Palestine et noté certains faits que nous retiendrons pour notre étude, faits qui nous ont été d'ailleurs confirmés et précisés par M. Khazanoff et ses collaborateurs.

Le climat de la région mycolithée serait assez modéré, nous dit-il, pour la Palestine. La température n'y monte que rarement à 40° C. à l'ombre. La gelée y est presque inconnue. La température moyenne, en été, est de 30° C. environ. La quantité de pluie qui tombe annuellement varie entre 400 et 600 mm. Cette pluie est distribuée d'une façon irrégulière et coïncide avec la saison froide bien qu'il n'y ait pas d'hiver en cette région. La chute des pluies est assez régulière de fin décembre à mars-avril et c'est à la fin de cette période que les sclérotes surgissent du sol. Cette période de pluies qui semble s'étendre sur trois mois est cependant répartie sur un nombre de jours réduit, de sorte que si la

période pluvieuse est condensée, la période de sécheresse réelle s'étend sur 10 à 11 mois et est accompagnée dès le mois d'avril-mai par des vents secs et chauds, accentués durant la saison estivale.



Fig. 5.602. — Tige souterraine de vigne englobée par le manchon mycolithique A, figuré en pointillé et d'où se détachent le mycolithe C C et le mycolithe B, celui-ci couronné par le sclérote *a* qui se prolonge (partie blanche) à sa surface. — Réduction d'un tiers.

Ces vents chauds et secs (*Khamsin*, sorte de siroco) sévissent en mars-avril-mai et reprennent plus rarement en septembre-octobre.

De ces données climatériques, nous noterons surtout ce caractère exception-

nel de sécheresse dès le printemps, sécheresse qui oblige les viticulteurs, quand ils le peuvent, à l'emploi d'arrosages du vignoble dès le début de la végétation, arrosages qui cependant doivent être distribués avec une très grande attention à cause des rosées très abondantes qui, sous ce climat particulièrement lumineux, entraînent à la fin du court printemps des possibilités d'invasion de maladies cryptogamiques.

Nous verrons les relations qui existent entre ces données et l'évolution si particulière des Mycolithes et du Champignon qui les forme.

(A suivre.)

P. VIALA et P. MARSAIS.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — **Relations commerciales franco-helléniques** (H. J.). — **La Chambre d'agriculture de la Gironde et la viticulture** (H. J.) — **Le projet de loi sur le commerce des vins et le Conseil général de la Nièvre** (H. J.). — **Taxe spécifique sur les spiritueux** (H. J.). — **Au sujet de l'importation des eaux-de-vie de fruits d'origine tunisienne (« Suprême Boukha »)** (H. J.). — **Couleur des vins : apparence et réalité. Tasse et verre. Clarification sur coton** (Professeur L. Mathieu). — **Train-Exposition des applications rurales de l'électricité.** — **Le Concours régional agricole de Toulouse.**

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après une série de journées pluvieuses et à température douce, nous subissons en ce moment un froid intense qui est heureusement adouci dans la journée par un beau soleil, même chaud aux abris, tandis qu'à l'ombre, l'eau reste congelée toute la journée.

Nous avons enregistré dans la matinée de vendredi 9 courant, aux environs de Montpellier — 5°.

C'est rare dans notre région d'avoir des températures aussi basses. Cela ne tardera pas à nous ramener la pluie. Généralement, après trois ou quatre jours de froid vif, le ciel se couvre de nuages et la pluie arrive.

Toutes ces variations allant des grands froids à la pluie, retardent les travaux de la campagne qui étaient pourtant avancés.

Pendant quelques journées, on n'a pas pu labourer le matin, parce que la terre était gelée.

La taille est aussi suspendue au moment des fortes gelées, le matin.

Les plantations doivent cesser momentanément. La température douce et humide est surtout favorable à la mise en place des boutures et des racinés. Attendons le moment propice pour faire les plantations qui peuvent se continuer jusqu'en avril.

Aussitôt que la température le permettra, il faut tailler les amandiers qui fleuriront dès les premiers jours de février, s'il ne fait pas trop froid.

Le ramassage à terre et la cueillette sur les arbres, des olives noires pour l'huile se continue par les belles journées.

L'emploi des fumiers et engrais se poursuit avec activité, parce que les pluies continuelles de l'année dernière avaient empêché de fumer les vignes.

La main-d'œuvre féminine manque un peu en ce moment pour l'emploi des engrais, parce que les femmes sont encore occupées à ramasser les sarments.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles restent toujours calmes. Les transactions sont presque nulles, malgré les cotations faites par les Chambres de Commerce et d'Agriculture.

Les quais pourtant très importants du port de Sète, continuent à être encombrés par les vins étrangers que les bateaux déchargent tous les jours.

Quoiqu'on en dise, l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 est préjudiciable

cette année à la majorité des vins français qui titrent un faible degré, à cause des fortes attaques de Mildiou.

Le dernier paragraphe de cet article 4, ajouté après coup, ne permet pas aux bons vins blancs de reprendre les cours normaux des années précédentes.

Le syndicat pour la défense des vins blancs de cépages réputés du Midi avait demandé avec énergie, quel était le responsable du dernier paragraphe ajouté à l'article 4.

Parions que le président de ce syndicat n'a reçu aucune réponse. Ne continue-t-il pas ses investigations ? Dans ce cas, ce n'était pas la peine de faire tant de bruit.

Il faudrait, une fois pour toutes, démasquer les parlementaires à plusieurs faces.

Nous avons eu quelques réunions qui se sont tenues dans l'Hérault, dont certaines pourraient être qualifiées de battage électoral.

Ainsi, l'on a parlé à Bédarieux, région des châtaigniers et des mines, des bons vins faits par les petits récoltants.

A Montpellier, le 8 courant, la Confédération de Défense viticole et de propagande du vin a tenu son assemblée générale à laquelle avaient été conviés les parlementaires de l'Hérault et du Gard. Six députés avaient répondu à l'appel ; d'autres s'étaient fait excuser. La C. G. V. avait fait connaître qu'elle n'avait rien de commun avec la Confédération de défense viticole. Pourtant !

Le front unique s'impose si l'on veut obtenir quelques résultats.

Les parlementaires étaient là, la séance s'est prolongée de 14 heures à 17 h. 30.

On a adopté un long ordre du jour préparé à l'avance heureusement par le bureau de la Confédération. Voici les revendications principales contenues dans cet ordre du jour :

1° Révision de l'accord commercial signé le 7 mars 1928 stabilisant les droits de douane et entraînant les plus désastreuses conséquences pour notre politique viticole ;

2° Approbation du projet déposé le 2 juin dernier au Parlement et notamment l'article 2 qui empêche les plantations massives.

L'assemblée demande l'interdiction de toute plantation nouvelle dans les exploitations atteignant 10 hectares de vignes et autorisant seulement 1 hectare par an, pour certains petits vignerons qui n'ont pas encore 5 hectares de vignes.

En ce qui concerne le blocage, la Confédération demande que tout projet précise bien les trois dispositions suivantes :

1° L'application de la loi ferait l'objet d'un décret pris en juillet prévoyant à titre provisoire, une limitation des qualités pouvant obtenir seulement un titre de mouvement ;

2° Un décret définitif pris en janvier après publication des chiffres de la déclaration applicable à tout propriétaire récoltant plus de 200 hectolitres, se préoccuperait surtout d'indiquer le pourcentage autorisé à sortir de chaque cave. (Le reste serait stocké ou distillé).

3° Toute mesure imposant au vignoble français, une limitation de sortie des vins de sa récolte devrait être accompagnée d'une sévère réglementation des quantités de vins exotiques et coloniaux, pouvant être reçus sur le marché français, afin de faire concorder le plus exactement possible, les ressources, avec les besoins de la consommation.

Tout cela est bien beau ; mais les charges supportées par le vin sont trop lourdes, augmentent le prix de vente au détail, ce qui contribue à faire diminuer la consommation.

L'assemblée aurait dû demander la diminution des droits de circulation à 5 francs et la suppression des taxes sur les transports.

Sur ces différents points, toutes les associations et toutes les régions de la France et de l'Algérie sont d'accord. Il faudrait agir avec ensemble et énergiquement, pendant que la Ligue Nationale de propagande pour le vin de France intensifierait son action aidée par les fortes subventions qu'elle devrait recevoir. — E. F.

Relations commerciales franco-helléniques. — Nous signalons, pour que nos lecteurs soient informés de ce qui peut se produire, qu'il serait dans les intentions du gouvernement grec de régler le plus tôt possible la question de l'importation en France des vins helléniques. Il ferait remarquer, à ce propos, qu'une augmentation du droit d'entrée sur les vins aurait inévitablement pour conséquence la dénonciation, par le gouvernement hellénique, de la convention commerciale du 11 mars 1929.

La reprise des négociations avec ce pays serait, de notre côté, envisagée, pour donner tous apaisements au gouvernement grec.

La réalisation des vœux des viticulteurs que nous avons fait connaître semble donc se heurter à une vive réaction de la part des pays importateurs de vins en France. — H. J.

La Chambre d'agriculture de la Gironde et la viticulture. — La Chambre d'agriculture de la Gironde a fait parvenir au ministre de l'Agriculture ses desiderata concernant le projet de loi sur l'équipement national et la viticulture. Elle a rappelé, à ce sujet, que le dit prévoyait d'importants crédits pour la défense de la viticulture et la propagande en faveur des vins de France. Elle a demandé que la répartition et l'emploi de ces crédits fassent l'objet d'un judicieux examen et d'un contrôle rigoureux. Les Chambres d'agriculture des régions viticoles, a-t-elle estimé, seraient particulièrement qualifiées pour assurer cette répartition et ce contrôle dans l'intérêt bien compris des producteurs. Elle a demandé, en conséquence, que les sommes destinées à la viticulture ne soient attribuées, entre régions, le moment venu, qu'après consultation des représentants des Chambres d'agriculture intéressées, préalablement réunis, à cet effet, par les soins du gouvernement.

Dans le cas où une partie des fonds seraient réservés à la défense particulière d'une région ou à une propagande particulière en sa faveur, il importerait que ces fonds soient mis à la disposition de la Chambre d'agriculture locale, qui en assurerait l'emploi suivant ses directives et sous sa responsabilité. — H. J.

Le projet de loi sur le commerce des vins et le Conseil général de la Nièvre. — Comme suite aux vœux émis par les communes de Pougues-les-Eaux et de Tracy-sur-Loire, au sujet du projet de loi sur le commerce des vins, le Conseil général de la Nièvre a été amené à prendre position sur la question et a adopté dans sa séance du 2 octobre dernier les vœux précédemment émis à ce sujet.

Dans sa séance du 10 août, en effet, le Conseil municipal de Pougues-les-Eaux avait rappelé qu'à la suite de la récolte abondante de vin en 1929, de la baisse considérable qui en était résultée à la propriété et de la difficulté rencontrée par certains viticulteurs pour écouler leurs produits, le gouvernement avait déposé un projet de loi destiné à remédier à cette situation par diverses mesures et en particulier par l'établissement d'un impôt considérable sur les terrains nouvellement plantés en vignes et par l'interdiction absolue d'employer des producteurs directs.

Or, ces mesures, a affirmé le conseil en question, porteraient gravement atteinte au droit de propriété et à l'égalité entre les citoyens, créant un véritable monopole au profit des grands viticulteurs et au détriment des petits.

En fait, en limitant la production, le projet en question maintiendrait les cours élevés et fausserait le jeu de l'offre et de la demande.

D'autre part, les hybrides, producteurs directs, sont les seuls qui, dans de nombreuses régions, résistent aux maladies cryptogamiques ou parasitaires. Ils n'exigent ni les mêmes soins, ni des traitements aussi onéreux que les plants greffés. De plus, dans les vignobles où ils sont employés, la période pendant laquelle ils rapportent est plus longue, ce qui diminue d'autant les frais de reconstitution périodique.

Le vin donné par ces plants hybrides répond du reste à ce qu'on appelle les qualités loyales et marchandes et est parfaitement sain. On ne peut donc

invoquer l'intérêt général résultant du souci de la santé publique et de l'hygiène pour interdire l'emploi de ces plants.

Enfin, dans la région du Centre et à Pougues-les-Eaux en particulier, on est loin d'obtenir les grands rendements auxquels atteignent les vignobles du Midi ; d'ailleurs, les vignes, depuis l'apparition des maladies cryptogamiques, tendent à disparaître, c'est ainsi que sur 1.274 hectares que comporte la commune de Pougues, 160 en l'an IX étaient plantés en vignes ; or, en 1909, il n'y en avait plus que 90 et depuis lors la superficie du vignoble a encore notablement diminué ; d'après le dernier recensement, elle ne dépasserait pas 34 ha. 65. Les mesures envisagées auraient pour résultat d'en précipiter la disparition en ruinant les quelques petits propriétaires qui, au prix de sacrifices et d'efforts, maintiennent une culture qui constituait, autrefois, la richesse du pays.

En conséquence et pour les motifs qui précèdent, le conseil municipal de Pougues-les-Eaux proteste de toute son énergie contre le projet de loi gouvernemental.

D'autre part, dans sa séance du 7 décembre dernier, le Conseil municipal de Tracy-sur-Loire est venu corroborer les vœux adoptés au cours de la délibération précédente et a demandé qu'un certain nombre d'amendements soient apportés au projet de loi envisagé.

Il a réclamé, en particulier, qu'à l'article premier, le rendement moyen des 3 années précédentes, fixé à 40 hlt. à l'ha., soit élevé à 60 hlt., le rendement de 40 hlt. ne laissant aucun bénéfice au propriétaire vigneron.

D'autre part, à l'article 2, il a demandé que les propriétaires possédant moins de 2 ha. de vignes puissent procéder à des plantations jusqu'à concurrence de cette surface sans être assujettis au paiement de la taxe et à la déclaration ni au délai de 5 ans.

A l'article 3, la tolérance pour les *vins blancs* pourrait être portée, d'après ce Conseil, à 15 %, sur toutes quantités. D'ailleurs, ce déchet existe effectivement par suite de la fermentation, des mouillages, de la lie entre l'époque de l'entonnage au pressoir en octobre-novembre, et le premier soutirage de décembre-janvier.

A l'article 6, bien que le vignoble de Pouilly bénéficie d'une appellation d'origine et ne soit pas visé par cet article (contingentement des ventes), il peut l'être demain. En conséquence, le Conseil municipal de Tracy-sur-Loire s'est déclaré partisan de la liberté des ventes et a attiré l'attention du législateur sur le cas possible d'un propriétaire qui doit payer une dette à époque fixe et qui ne peut le faire qu'en vendant le vin de sa récolte.

Enfin, à l'article 7, le dit Conseil a protesté énergiquement contre le contrôle sans formalités sur les vins destinés à la vente dans les chais des récoltants et a demandé le maintien, pour que ce contrôle prévu s'effectue, des dispositions contenues dans l'article 5 de la loi du 28 juillet 1912. — H. J.

Taxe spécifique sur les spiritueux. — Une proposition de loi déposée sur le bureau de la Chambre, le 11 juillet dernier, tend à transformer la taxe ad valorem de 30 % qui frappe les spiritueux en une taxe spécifique.

En effet, une loi de classement, intervenue le 22 mars 1918, comprenait, parmi les objets soumis à la taxe ad valorem de 30 %, en raison de leur nature et quel qu'en soit le prix, les eaux-de-vie, liqueurs, apéritifs et vins de liqueur et parmi les objets soumis à la taxe en raison de leur valeur, les vins dont le prix de vente au détail excédait 5 fr. la bouteille ou 3 fr. le litre pour ceux vendus en fûts.

Or, l'article 9 de la loi du 28 février 1923 a supprimé la taxe de luxe sur les vins.

Au contraire, pour les spiritueux, non seulement la taxe de luxe a été maintenue, mais son taux a été porté à 30 %. Sans aller jusqu'à en demander la suppression, il convient d'en envisager un aménagement nouveau.

Tout d'abord, il faut remarquer que la taxe ad valorem telle qu'elle est perçue actuellement complique énormément la comptabilité des commerçants et des détaillants.

En second lieu, la perception de cette taxe donne lieu à des fraudes préjudiciables à la fois au Trésor et au commerçant qui ne veut pas s'écarter de la légalité.

En conséquence, la taxe forfaitaire ou spécifique proposée dans le présent projet de réforme présente des avantages de simplification et de loyauté fiscale.

En outre, elle ne serait nullement incorporée au droit de consommation de 1.320 fr. et de ce fait ne frapperait pas les petits bouilleurs, consommant au-desssus de l'allocation familiale de 10 litres.

En conséquence, le texte suivant est proposé aux délibérations du Parlement :

Article premier

« Les articles 27, 28 et 29 du Code des boissons (décret de codification du 21 décembre 1926) sont modifiés comme suit :

« Art. 27, 28 et 29. — Les alcools, soumis au droit de consommation et susceptibles d'alimenter la consommationde bouche, autres que ceux réservés par les producteurs récoltants pour leur propre consommation, sont frappés d'une taxe ad valorem calculée d'après la valeur moyenne du trois-six de vin, cotée pendant la campagne précédente, comptée du 1er octobre de l'année écoulée au 30 septembre de l'année courante et devant s'entendre droit de consommation compris.

« Cette valeur moyenne sera fixée, chaque année, par un arrêté ministériel publié au *Journal officiel* dans le courant du mois d'octobre et sera applicable pour la période allant du 1er novembre de l'année en cours au 31 octobre de l'année suivante.

« Le taux de la taxe est fixé à 47 %. »

Article 2

« Le premier alinéa de l'article 30 du Code des boissons (décret de codification du 21 décembre 1926) est modifié comme suit :

« La constatation et la perception de la taxe de 47 % sont assurées par l'administration des contributions indirectes. »

(Le reste sans changement.)

Article 3

« Le deuxième alinéa de l'article 170 du Code de boissons (décret de codification du 21 décembre 1926) est modifié comme suit :

« En ce qui concerne spécialement la taxe de 47 % sur les alcools à destination des débitants et des consommateurs, la perception est opérée à la recette buraliste en même temps que celle du droit de consommation, lors de la déclaration effectuée par l'importateur pour la délivrance du titre de mouvement. »

Article 4

« L'article 22, § 9, du décret du 28 décembre 1926, est modifié comme suit :

« Les importations d'alcools soumises à la taxe spéciale ad valorem de 47 %. »

Article 5

« Les dispositions faisant l'objet des articles 2, 3 et 4 ci-dessus, entreront en vigueur le premier jour du mois suivant la promulgation de la présente loi. » — H. J.

Au sujet de l'importation des eaux-de-vie de fruits d'origine tunisienne (« Suprême Boukha »). — Une décision ministérielle du 22 juillet 1924 a accordé une dérogation générale à la prohibition d'importation en faveur des eaux-de-vie coloniales de fruits, constituant des spécialités (eaux-de-vie d'ananas, de petchi et de bibasse) titrant moins de 65 % et accompagnées d'un certificat du service des contributions de la colonie, attestant qu'elles ont été fabriquées avec des matières premières du cru. Le « Suprême Boukha » (d'origine tunisienne) n'est pas visé par cette décision ; d'autre part, la Tunisie a un régime douanier distinct de nos colonies françaises. Toutefois, par application de la loi du 30 mars 1928 sur le régime douanier des produits tunisiens., un contingent annuel de 12.000 hlt. d'alcool vinique fut peut-être importé en France ou en Algérie, en exemption des droits de douane. Mais ni cette loi, ni les décrets des 24 juillet 1928 et 9 décembre 1929 ne prévoient le traitement de faveur pour

les eaux-de-vie de fruits tunisiennes. En conséquence, l'eau-de-vie tunisienne dénommée « Suprême Boukha » ne pourrait être importée en France que si elle était l'objet d'une dérogation à la prohibition générale d'importation. Cette eau-de-vie serait alors soumise, en France, aux droits du tarif minimum sous réserve que les conditions réglementaires de transport et de justification d'origine fussent effectivement remplies. La possibilité d'octroyer une dérogation de cette nature est actuellement mise à l'étude par l'administration compétente. — H. J.

Couleur des vins, apparence et réalité. Tasse et Verre. Clarification sur coton. — Les mois qui suivent les vendanges sont toujours une période où l'examen de la couleur des vins joue un rôle prépondérant dans l'appréciation de leurs qualités. Si les professionnels habiles savent retirer de cet examen des indications précieuses, il arrive parfois que les intéressés attribuent une coloration intense à une apparence due, non à la couleur, mais à l'opacité du vin. C'est qu'en effet, l'appréciation de la couleur d'un vin porte sur ces deux éléments, intensité, c'est-à-dire couleur plus ou moins forte, et nature de la coloration ou nuance du ton rouge variant en général du violet au jaune ; les notions sur ces deux constituants sont données par les seuls rayons lumineux reçus par le vin, qui n'ont pas été absorbés en le traversant, absorption qui varie avec l'épaisseur du vin et les corps solides en suspension qui font écran à l'absorption de la lumière par les parois du verre est en général peu sensible avec des verres bien incolores ; par contre, la nature de la source de lumière a la plus grande importance, car si elle ne donne que des rayons entièrement absorbables par le vin, même sous une faible épaisseur, ce dernier paraîtra noir ; or, les sources de lumière sont constituées par de multiples radiations colorées diversement, mais en proportions très variables, comme l'indique la variété des colorations suivant la nature des radiations dominantes.

En réalité, un vin a une couleur définie pour une épaisseur déterminée et pour une source donnée de lumière dont la meilleure est évidemment la lumière du soleil ; c'est la plus complète en radiations ; on la choisit réfléchie par un écran blanc, nuage, mur, ou tout simplement, le miroir que forme le fond brillant d'une tasse d'argent ; la tasse d'argent, avec ses creux et ses saillies permet de discerner les nuances du rouge sous diverses épaisseurs avec une précision doublée par la double traversée des rayons réfléchis sur le fond de la tasse.

Mais si la tasse a cet avantage pour la couleur qui justifie son emploi si général, par contre, l'examen au verre par transparence, est plus indiqué pour juger de l'état de la limpidité, et avec d'autant plus de précision que cet examen est fait dans des conditions plus rationnelles : éclairage par un faisceau assez puissant pour rendre visibles, soit les particules en suspension ou voltigeurs si leurs dimensions les rendent discernables à l'œil, soit de faisceau bleuté sous son trajet par diffusion de la lumière par les fins granules de coagulums colloïdaux ; mais dans les deux cas, observer de manière que l'œil ait son maximum de sensibilité en évitant que les rayons lumineux de la source pénètrent directement dans l'œil ; ce dernier doit donc voir le vin, mais non la source masquée par un écran ou par les doigts de la main.

Il y a d'ailleurs encore un moyen simple d'éliminer les particules solides qui arrêtent plus ou moins de lumière, c'est de filtrer le vin, non sur du papier qui peut fixer en se colorant une partie importante de la couleur et diminuer d'autant celle du vin, mais le filtrer sur une petite balle d'ouate, qu'on enfonce mouillée tassée légèrement dans la partie supérieure de la douille d'un entonnoir de verre, on rejette le premier vin filtré lequel a déplacé l'eau et a coloré à saturation les fibres de coton, le vin limpide recueilli ensuite a sa coloration réelle. — Prof. L. Mathieu, *Agrégé de Sciences Physiques et Naturelles, Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.*

Train-Exposition des Applications rurales de l'électricité. — Depuis quelques années, de grands efforts ont été faits pour doter nos campagnes de réseaux de distribution d'énergie électrique, afin de procurer aux agriculteurs le confort et les facilités de travail dont bénéficient les habitants des villes.

L'électricité permet, en effet, de donner à la ferme, sous une forme économique, la lumière avec tous ses avantages : commodité d'usage, absence d'entretien, etc...

Mais elle permet surtout de suppléer à la main-d'œuvre en mettant la force motrice à la disposition de l'atelier de préparation ou de transformation de produits du sol, aux chantiers de battage, de labourage, de défoncement, etc...

En alimentant de nombreux petits métiers à domicile, elle peut, enfin, contribuer à donner un essor nouveau aux industries rurales.

L'électricité peut être ainsi, à notre époque, outre l'agent le plus puissant de modernisation des campagnes, le facteur le plus précieux de retour ou de maintien du cultivateur à la terre.

Cependant, si les populations peuvent tirer un large profit du courant mis à leur disposition, ce n'est guère encore que dans les contrées de grande culture que les applications de l'électricité à la vie rurale se sont principalement développées.

Il a donc paru utile, dans leur intérêt même, de faire mieux connaître aux populations rurales les utilisations possibles du courant électrique à la culture des champs, au fonctionnement des appareils de ferme, à l'éclairage, aux besoins ménagers, etc... et les bienfaits qu'elles peuvent en tirer.

La Compagnie d'Orléans, toujours soucieuse du développement économique des régions qu'elle dessert, a résolu d'entreprendre cette campagne de propagande.

Elle a donc décidé de faire circuler sur ses lignes, du 15 novembre 1930 au 8 janvier 1931, un train-exposition des applications rurales de l'électricité, composé de 10 grands wagons spécialement aménagés, de façon à porter, par ses voies, sous une forme simple et pratique, jusque dans les campagnes les plus reculées, les derniers progrès de la science en cette matière.

Cette exposition comprend deux parties principales :

— d'une part, des réalisations d'ensemble montrant en action aux visiteurs, dans un cadre approprié, tous les appareils électriques utilisables à la culture, à la ferme, à la maison, à l'atelier, etc..., ainsi que des présentations d'éclairage, de chauffage rationnels, et de radiophonie ;

— d'autre part, des stands commerciaux où les maisons de construction exposent leurs principales fabrications.

En vue de la réalisation de cette initiative placée sous les hauts patronages de MM. les ministres des Travaux publics, de l'Agriculture et du Commerce, la Compagnie d'Orléans s'est acquis la collaboration des Syndicats groupés de l'Union de l'Electricité, des Sociétés Ap-El, S. P. U. R. E., S. P. E. spécialisées dans la propagande en faveur du développement des utilisations du courant électrique, des Secteurs de distribution d'électricité desservant les localités visitées, des principales sociétés agricoles du pays, des municipalités, etc...

Ce train qui circulera durant 50 jours et traversera 26 départements, stationnera dans 56 localités des régions indiquées du réseau.

Des démonstrations, des causeries et des conférences avec film, auront lieu en de nombreux points du parcours.

Enfin, des distributions gratuites de tracts, de brochures, etc... sur les diverses utilisations du courant électrique seront faites par les soins des différentes Sociétés de propagande qui apportent leur collaboration à cette œuvre d'intérêt général.

L'inauguration officielle de ce train-exposition a eu lieu, en gare d'Austerlitz, le samedi 15 novembre.

Le Congrès régional agricole de Toulouse. — Nos lecteurs savent que depuis plusieurs années est organisée à Toulouse, avec un succès croissant, une manifestation des diverses branches de l'activité rurale de la région.

Ce succès s'explique par l'importance agricole incontestée de la grande métropole du Sud-Ouest.

Le prochain Concours régional agricole aura lieu en 1931, du 22 au 26 avril. Il dépassera certainement en importance les précédents.

Nous donnerons ultérieurement tous renseignements utiles à son sujet.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.000 à 3.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 650 à 725 fr. Mâconnais, 550 à 630 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de » à » francs, pas d'affaires. Vins blancs de Blois, 450 à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 12 fr. 75 à 17 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 16 fr. » à 17 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 11 fr. 25 à » fr. » le degré. Trois-six de marc v., 1.100 à 1.125 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, 1.250 à 1.300 fr.

Midi. — *Nîmes (6 janvier 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de » fr. » à » fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (30 décembre). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 15 fr. 50 à 17 fr. le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à » ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr.

Béziers (3 janvier). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 11 janvier 1931. 18 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (10 janvier 1931). — 16 à 18 fr. le degré.

Carcassonne (10 janvier). — Récolte 1930, de 16 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 270 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 240 fr. ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 400 fr. ; B.-Rhin, 300 à 360 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 170 fr. à 171 fr. 50; orges, 82 fr. » à 90 fr.; escourgeons, 71 fr. à 73 fr.; maïs, 76 fr. » à 84 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 68 fr. à 72 fr.; sarrasin, 75 fr. à 82 fr. »; avoines, 75 fr. 50 à 76 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, 89 fr. 73 à » fr. ». Buenos-Ayres, 46 fr. 33 à » ». Chicago, 72 fr. 57. — Sons, 58 fr. à 63 fr. — Recoupettes, de 46 à 54 fr.; remoulages, de 60 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 425 à 540 fr. — Hollande commune, de 100 à 121 fr.; jaune ronde, de 60 fr. à 70 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 110 fr. à 120 fr.; Saint-Malo, 60 fr. à 65 fr.; Rose, 110 fr. à 120 fr. Sterling, de 80 à 90 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 140 fr. à 175 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 150 fr. à 185 fr.; luzerne, 300 fr. à 330 fr.; foin, 280 fr. à 320 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 470 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 470 à 500 fr.; Féveroles, de 98 à 103 fr.; luzerne, de 750 à 925 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 178 fr. » à 179 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. 50 à 18 fr. ». — Veaux, 9 fr. » à 20 fr. 50. — Moutons, 5 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 80 à 10 fr. 50. — Longe, de 11 fr. 50 à 16 fr. 20.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 109 fr. » à 114 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 94 fr. 50 à 102 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 112 fr. » à 117 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine à 800 gr.**, 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de 175 fr. à 320 fr. — Noix, de 580 fr. » à 850 fr. ». — Poires de choix, de 1.000 à 1.800 fr. — Poires communes, de 180 à 300 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 250 fr. à 350 fr. — Bananes, de 575 fr. à 650 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 250 fr. à 350 fr. — Choux verts, 20 à 80 fr. le 100. — Choux-fleurs, 150 à 700 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de 400 à 550 fr. — Laitues du Midi, de 100 à 500 fr. le cent. — Haricots verts, de 700 à 1.500 fr. — Artichauts d'Espagne, de 50 à 60 fr. — Endives françaises, de 300 à 500 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE